

新型冠狀病毒 (COVID-19)

洛杉磯縣公共衛生局 食品市場和便利店適用指南

公共衛生局發佈這一指南，以幫助超市和便利店的老闆遵守洛杉磯縣的衛生主管令和附錄A，從而降低顧客和員工接觸病毒的風險。該命令要求食品市場和便利店採取以下措施：

社交距離/降低風險

- 完成[附錄A](#)中的「社交距離規定」要求，給員工提供該規定的影本，並在門店門口張貼一份。
- 加強保持社交距離的措施，要求公眾與其他人保持至少六(6)英尺的距離。住在同一住戶單元的人士，可以站在一起或一起走動，但必須與其他人至少間隔六英尺(6)的距離。
- 在難以保持6英尺的身體距離的地方，可以通過安裝諸如隔板或有機玻璃等物理屏障的方式來限制顧客和收銀員之間的接觸。
- 為所有員工提供布面面罩，並要求他們在與公眾或其他員工接觸時一直佩戴布面面罩。
- [張貼標識](#)，告知任何兩歲以上進入商店的人士在店內必須佩戴布面面罩，除非顧客因身體原因不能佩戴布面面罩，否則必須執行這項規定。
- 向公眾提供配備肥皂，水或至少含有60%酒精的擦手液的洗手設施。
- 為每位顧客提供非接觸式的支付系統或每位顧客使用後為顧客消毒筆，觸控電子筆或小型鍵盤。

位於食品市場內的餐廳

- 位於食品雜貨店內的餐廳可以恢復提供堂食服務，但必須遵守《[餐廳重新開放堂食服務的規定：附錄I](#)》。
- 雜貨店內不提供堂食服務的餐廳可繼續遵循附錄A的「社交距離規定」中的要求。

雜貨店和便利店

- 確保使用一種消毒購物車和購物籃把手的方法，要麼讓顧客很容易獲得濕巾，要麼讓員工管理整個消毒流程，並在每次有顧客使用後進行消毒。
- 監控店內的顧客人數，確保顧客彼此間能夠保持社交距離。這對於等待結帳的隊伍和排隊進入商店的隊伍尤為重要。在人流量較大的區域，使用保持間距的工具進行確認和劃線。在地板上貼上膠帶，使顧客之間保持適當的距離。
- 不再允許向顧客提供自助式的無包裝食品（如沙拉吧，湯吧，散裝食品箱，自助優酪乳機）。
- 禁止提供產品試吃服務。
- 禁止使用顧客帶進來的可重複使用的杯子。
- 提供非現場飲用飲料（汽水，咖啡等）的自助式飲料機，應經常進行清洗和消毒。請張貼標識，要求顧客喝完後不要再續杯。
- 將杯子，蓋子，吸管，餐具和包裝好的調味品等一次性物品放在櫃檯後，並只有在顧客要求時才提供這些物品。

顧客服務注意事項

- 建議指定一名員工，確保店內或店外排隊時，所有人能夠滿足保持社交距離的要求。在人流量較大的區域，使用保持間距的工具，如地板上的膠帶，使顧客能夠保持足夠的間隔距離。

新型冠狀病毒 (COVID-19)

洛杉磯縣公共衛生局 食品市場和便利店適用指南

- 確保洗手間備有充足的肥皂，一次性毛巾/幹手機和非觸摸式垃圾桶。
- 提供至少含有60%酒精的擦手液，供顧客在進店和結帳排隊時使用。
- 考慮為擁有高患病風險的顧客提供免費送貨服務，這樣他們就可以避免進入雜貨店。
- 建議在訂餐櫃檯和結帳櫃檯處限制員工和顧客之間的交談。
- 要求自帶環保袋的顧客自己打包食品，或者負責打包食品的員工在處理完顧客的袋子後更換手套。

餐飲設施員工

- 每天檢查員工是否生病（自查或僱主檢查），並確保員工在生病時留在家中。
- 如果員工在達到上班場所時出現生病情況，或在上班期間生病，應立即將其送回家。
- 建議將員工安排到相同的班次，且不要在班次之間調換員工，以便在員工被診斷為患有COVID-19的情況下，將傳播範圍最小化。
- 考慮臨時安排那些因COVID-19而面臨患嚴重疾病的高風險員工從事能夠限制他們接觸公眾的工作。高風險人群指的是老年人，孕婦，以及那些免疫系統受損或有潛在健康問題的人士。
- 在員工休息室張貼告示，提醒員工保持社交距離。
- 盡可能對休息室和工作區域進行調整，以滿足保持社交距離的要求。
- 對休息室進行消毒或提供消毒濕巾，讓員工在使用設備前將其擦拭乾淨。

確診COVID-19病例的報告要求

在接到員工的COVID-19檢測結果呈陽性，或根據與COVID-19有關的症狀推定其呈陽性反應的通知後，經營者必須採取下列措施：

- 請遵循[在工作場所應對COVID-19](#)的公共衛生局指南
- 按照CDC的要求對設施進行清潔和消毒的指南，請訪問：<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html>

如果商店老闆、經理或運營方在14天內於工作場所發現3例或更多COVID-19病例，僱主必須向公共衛生局報告該簇病例，電話是(888) 397-3993或(213) 240-7821。

公共衛生局環境衛生部將與餐飲設施經營者合作，以提供指導意見，並確保完成所有要求的措施。

所有員工的洗手須知

- 確保員工在上班的第一時間、上完廁所後、餐前和餐後，以及根據「[加州食品零售法規 \(CRFC\)](#)」第113953.3條的規定，在全天內用肥皂和溫水經常洗手以及手臂（至少20秒）。避免觸摸你的眼睛、鼻子或嘴巴。
- 建議每次輪班時安排一名員工值班，確保洗手池旁隨時備有肥皂和紙巾。
- 建議適當使用手套作為額外的防護工具，但切記戴手套並不能替代洗手過程以及保持良好的手部衛生習慣。

新型冠狀病毒 (COVID-19)

洛杉磯縣公共衛生局 食品市場和便利店適用指南

遵守基本的食物安全規範

- 維持熱食溫度足夠（135華氏度或以上）以及冷食溫度足夠（41華氏度或以下）。
- 按照CRFC中的要求徹底煮熟食物。
- 按CRFC中規定的次數清潔和消毒餐具和設備。
- 遵守員工健康和衛生習慣 — 生病時不要工作，並且如上文所述，經常和在需要時洗手。
- 確保所有食物和食物配料都產自批准的食物來源。

增強清潔習慣

- 指定員工經常清潔和消毒所有「高接觸頻率」的表面，如服務櫃檯，桌面，冷藏門把手，收銀櫃檯，信用卡機，衛生間裡的設備，馬桶，門把手，垃圾桶和電話。
- 使用環境保護署(EPA)註冊的產品，清潔（去除細菌）和消毒（殺死病菌）。遵循清潔用品和消毒劑標籤上的說明。

有效的消毒劑（用於非食品類的接觸表面）

- 若需配製漂白劑溶液，將4茶匙漂白劑混合到1夸脫（4杯）水中。若有更大量的需求，將1/3杯漂白劑加到1加侖（16杯）水中。請在20分鐘內使用此溶液。
- 如果其他EPA批准的消毒劑對冠狀病毒有效，則可以使用這些消毒劑。消費者可通過產品標籤上的「1-800」號碼聯繫生產廠商，以瞭解該產品對「COVID-19」的有效性。

正確處理消毒劑、物品和廢物

- 在通風良好的地方使用化學品。
- 避免混合不相容的化學品（請閱讀產品標籤）。
- 在清潔過程中防止食物接觸化學物質。
- 妥善管理廢物，並把廢物棄置于安全的垃圾桶內。
- 按批准的方式存儲化學品。

欲瞭解更多關於在餐飲設施環境中預防傳染性疾病的資訊，請致電（888）700-9995與諮詢服務部門聯繫。有關COVID-19的更多資訊，請登錄：<http://publichealth.lacounty.gov>。